

BISTRO MENÜ

Donnerstag – Montag ab 18 Uhr
Samstag + Sonntag zusätzlich
12 -13.30 Uhr
Reservierungsannahme
(ab 15 Uhr geschlossen)
Verfügbar vom 23.04.-04.05.2026

BROTAUSWAHL

Sauerteigbrot | Focaccia | Bärlauch

Nachservice zzgl. 7,5

TATAR VOM WEIDERIND

Senf | Schalotte | Focaccia

10 Gramm Kaviar "Baerli" Jellyfish Selection von Altona Kaviar Import – zzgl. 35

UNGESTOPFTE GÄNSE-LEBER

Kirsche | Banane | Strudel

Zu jedem Menü zzgl. 29

ONSEN-EI

Polenta | Salsiccia | Rucola

KARIBISCHES SÜSSKARTOFFELSUPPE

Orange | Gewürzmilch | Fischpraline

GEBRATENER SCHWARZER HEILBUTT

Kräuterkruste | Bayrisch Kraut | Röstzwiebel

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Trüffel-Camembert | Wacholderschinken | Kartoffel-Gurken-Salat

CRÈME CARMEL

Parmesan | Rhabarber | Himbeere

3 GANG MENÜ

Tatar
Heilbutt oder Cordon bleu
Dessert

49

4 GANG MENÜ

Tatar
Ei oder Suppe
Heilbutt oder Cordon bleu
Dessert

59

5 GANG MENÜ

Tatar
Ei
Suppe
Heilbutt oder Cordon bleu
Dessert

69

6 GANG MENÜ

Tatar
Ei
Suppe
Heilbutt
Cordon bleu
Dessert

79

Unser Menü kann alle 14
Hauptallergene beinhalten. Bei weiteren
Fragen steht Ihnen unser Service Team
gerne jederzeit zur Verfügung.